

Zutaten

- 500 ml Milch
- 500 ml Gemüse-Brühe (nach Belieben mit Kräutern verfeinert)
- 150 g Polenta-Gries
- 20 g Butter
- 50 g Parmesan
- 10 grüne Oliven

Beilage

Oliven-Polenta

Entdecken Sie unser Rezept für cremige Oliven-Polenta. Einfach nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr leckere Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Salz
2. Oliven in feine Ringe schneiden und mit Milch und Brühe aufkochen. Unter ständigem Rühren Polenta-Gries hinzugeben.
3. Ca. 10 Minuten bei niedriger Hitze quellen lassen. Mit Butter, geriebenem Parmesan und Salz verfeinern.